

CINGHIALE AI PORCINI E DORATI



Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Per 6 persone

In un tegame soffriggere nell'Olio extravergine di oliva uno spicchio d'aglio, rosmarino e maggiorana. Eliminare gli aromi e l'aglio, quindi saltare in padella i Porcini trifolati scolati dall'olio. Salare e pepare. Aggiungere il Cinghiale amalgamando bene. Aggiungere i pomodori Dorati continuando la cottura per pochi minuti. Servire il Cinghiale sui crostoni di pane precedentemente tostati con un filo d'Olio. Ultimare con una macinata di pepe e servire.

Ingredienti Menù

150 g Dorati - TN1

360 g Funghi porcini trifolati Grand Gourmet - GL1X

480 g Cinghiale al Barolo D.O.C.G. - SE1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

6 fette Pane toscano

1 spicchio Aglio

q.b. Majorana

q.b. Rosmarino